Panasonic®

IH ジャー炊飯器 家庭用

1.0Lタイプ　品番 SR-HY102
SR-HA103

1.44Lタイプ　品番 SR-HY152
SR-HA153

取扱説明書のイラスト（本体・液晶）は
SR－HY102を使っています

お使いになる前に

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に**「安全上のご注意」（2～3ページ）を必ずお読みください。**
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で
「ご愛用者登録」をしてください。（裏表紙ご参照）

保証書別添付

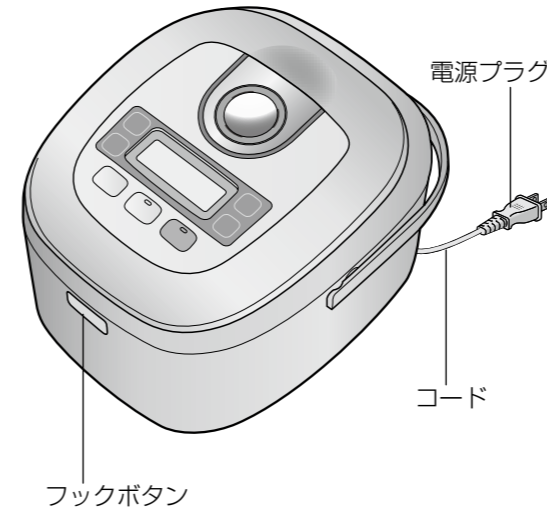
安全上のご注意　必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
注意	「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

	してはいけない内容です。
	実行しなければならない内容です。

⚠警告

電源プラグやコードの取り扱いは…

（ショート・絶縁不良・劣化などによる発火・感電の原因）

- ●電源プラグ・コードを傷めない
  傷付ける、加工する、高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる、挟み込む　など
- ●傷んだ電源プラグ・緩んだコンセントは使わない
- ●ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない

- ●定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う
  （他の機器と併用すると、発熱による火災の原因）
  延長コードも定格15A以上のものを単独使用する。
- ●電源プラグは根元まで確実に押し込む
- ●電源プラグのほこりなどは定期的に取る
  （ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり火災の原因）
  ➡電源プラグを抜き、乾いた布でふく。

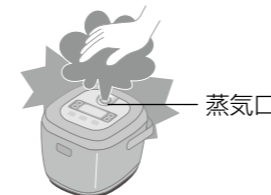
異常・故障時は…

- ●直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く
  （発煙・発火・感電のおそれ）

<異常・故障例>
- •電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- •コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- •本体が変形したり、異常に熱い。
- •本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがする。
- •本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- •炊飯中、底部のファンが回っていない。

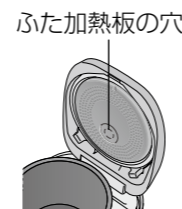
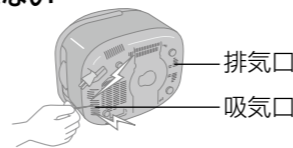
➡すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください。

使用中や使用後しばらくは…

- ●蒸気口に顔や手を近づけない
  （やけどの原因）
  特にお子様には充分ご注意ください。

次の点もご注意ください

（火災・やけど・けが・感電の原因）

- ●分解・修理・改造をしない
  ➡修理は販売店にご相談ください。
- ●取扱説明書に記載した用途以外には使わない
- ●ふた加熱板の穴をふさぐおそれのある物は、内釜に入れない
  （蒸気や内容物が噴出するおそれ）

<禁止する調理例>
- •ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。
- •クッキングシートなどを落としぶた代わりに使用する。

- ●本体底の吸排気口やすき間に異物（特にピンや針金など金属製の物）を入れない

- ●取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない

- ●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない

⚠注意

使用中や使用後しばらくは…

- ●高温部に触れない
  （やけどの原因）
  ふたの内側にある部品や内釜近くの金属部分など
  ➡お手入れは、電源プラグを抜き本体内部が冷めてから行う。

電源プラグやコードの取り扱いは…

（発火・感電の原因）

- ●コンセントに差した電源プラグに蒸気を当てない
  ➡スライド式テーブルでは、電源プラグに蒸気が当たらない位置で炊飯器を使う。

- ●コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ
  （けがの原因にもなります）
- ●使用時以外はコンセントから抜く

こんな場所で使わない

- ●水のかかる所や火気の近くで使わない
  （感電・漏電の原因）
- ●不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない
  （火災の原因）
- ●壁や家具の近くで使わない
  （変色や変形の原因）
  ➡キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにする。
  スライド式テーブルでは、天面に蒸気が当たらないよう、引き出して使うなど。
- ●アルミシートや電気カーペットの上で使わない
  （アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因）

次の点もご注意ください

- ●専用の内釜以外は絶対に使わない
  （過熱によるやけどやけがの原因）
- ●持ち運ぶときはフックボタンに触れない
  （ふたが開き、やけどの原因）

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は…

- ●医師とよくご相談ください
  本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

使用上のお願い

炊飯器本体について

■スライド式テーブルに置くときは、必ずテーブルの荷重強度を確認する。
（落下するおそれがあります）
●炊飯器に水やお米を入れると、
1.0Lタイプは、約7kg
1.44Lタイプは、約8kg
になります。

■使用中は、本体上面をふさがない。
●ふきんなど
（蒸気がこもり、ふたの変形や表示部が故障する原因になります）

■直射日光が当たる所で使わない。
（変色の原因になります）

■本体底面（吸排気口）をふさぐような場所（じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔・布などの上）で使わない。
（故障の原因になります）

■本体底の吸排気口は、定期的に確認し、ほこりなどは取り除く。（P.19）

■ごはんつぶなど異物や汚れが付いたまま使わない。
（エラー表示が出たり、ごはんがこげたりして、うまく炊けません）

■磁気に弱いものを近づけない。
●ラジオ・テレビ・補聴器など
（雑音が入ったり、音が小さくなることがあります）
●ICカード・キャッシュカードなど
（記録が消えたり、壊れたりします）

■磁石を近づけない。
（誤動作の原因になります）

■IHクッキングヒーターの上で使わない。
（故障の原因になります）

内釜について

内釜の材質は製品によって異なります。	●SR-HY102/HY152：(内面) ダイヤモンドフッ素樹脂被膜	(外面) 中空セラミックス
	●SR-HA103/HA153：(内面) ダイヤモンドフッ素樹脂被膜	(外面) 銅メッキ

■炊飯器以外では使わない。
●ガス火、ＩＨクッキングヒーター、電子レンジなどで使用しない。
■かたいものに当てたりしない。
（外面に傷が付いたり変形する原因）
■内面被膜のはがれや傷付きなどを防ぐため、次のことをお守りください。

準備のとき

●泡立て器などで洗米しない。
●金属製のざるなどを当てない。
炊き上がったとき

●内釜で酢を混ぜない。（すしめしなど）
●金属製のおたまは使わない。（おかゆなど）
●たたいたりしない。（よそうときなど）

お手入れのとき （P.18）

●洗いおけ代わりに使わない。
スプーンや食器類を入れない・投げ込まない

●調味料を使った場合は、内釜に調理物を入れたままにしない。
➡炊込みごはんなどをしたときは、早めに内釜から取り出して洗う。

●食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使わない。

●洗ったあと乾かすときは食器の上に伏せたりしない。

●磨き粉や金属たわし、ナイロンたわしなどで洗ったり、こすったりしない。
➡やわらかいスポンジで洗う。
研磨粒子部分で洗わない

お知らせ　次の場合は性能や人体への影響など問題はありません。
〔外面〕●浅い傷・小さな凹凸がある　●釜底の銅メッキが摩耗してきた（使用頻度により発生）
●銅メッキが緑色にさびたり、熱により黒く変色している→緑色にさびたときは、酢で軽くふき取り水洗いする
〔内面〕●ダイヤモンドフッ素樹脂被膜がはがれた
→気になるときや内釜が変形したときは、購入できます。（裏表紙）

各部の名前／付属品

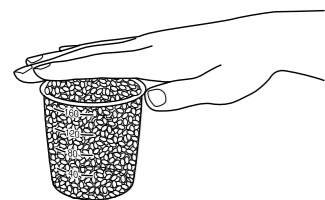
■初めてお使いになるときは、付属品と内釜、ふた加熱板、蒸気ふたを洗ってください。（P.18）

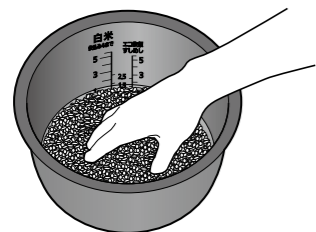
●押すとふたが開きます

しゃもじホルダーの取り付け方
①しゃもじホルダーをハンドルのくぼみに取り付ける。
●左右どちらでも取り付けられます。
②しゃもじを入れる。

ごはんを炊く　すぐ炊きたいとき

お米を洗い水加減する　｜　セットする　｜　炊く

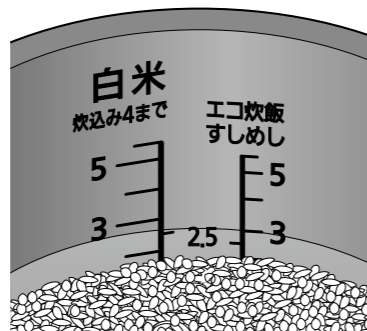
1 お米をはかって洗う

●**はかり方**
付属の計量カップすりきりではかる。（約180mL／合）

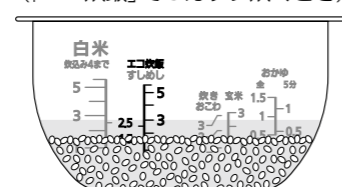
●**洗い方**
①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる。
②お米を軽くかき混ぜるようにして、水を2～5回入れ替えながら洗う。
（とぎ水は少し白いくらいでよい）

●無洗米は、軽く底からかき混ぜる。（お米と水をなじませる）

お願い

●ざるに上げたまま放置しないでください。
（お米が割れて、べたつきや こげの原因）

2 水加減する

●水は、炊きたい「炊き方」の目盛り（水位線）に合わせる。(P.8)
（平らな台の上で、左右両方の目盛りを見ながら）

●水の量は、お米のカップ数に合わせる。
季節やお好みなどで、加減するときは水位線を基準に「エコ炊飯」コースは1～5mm程度、その他のコースは1～2mm程度を目安に調整する。
（増やしすぎるとうまく炊けないことがあります。）
・新米は少なめ、夏場は多めに
・かためがお好みの場合は少なめ、やわらかめがお好みの場合は多めに

（「エコ炊飯」で3カップ炊くとき）

●お米は、平らにならす。

図の内釜は 1.0L タイプです。

お知らせ

●お米の浸水は不要です。
「炊飯」ボタンを押すと自動で吸水します。

3 内釜を入れる

●内釜の周囲の水分などは、ふき取っておく。

4 電源プラグを差す

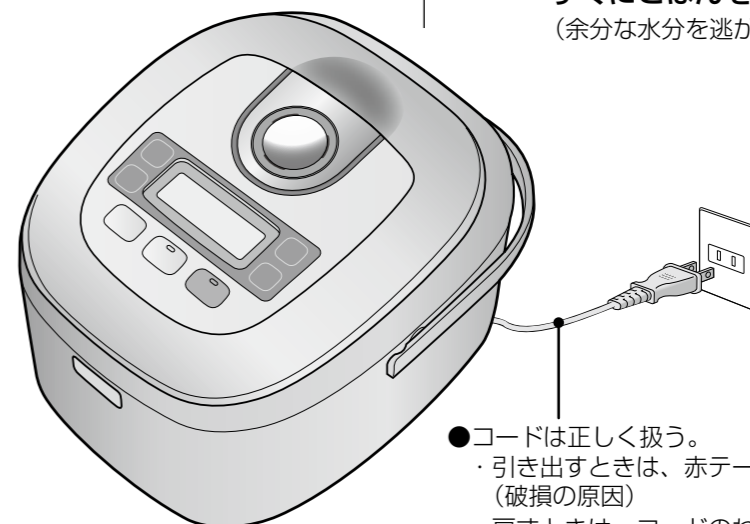
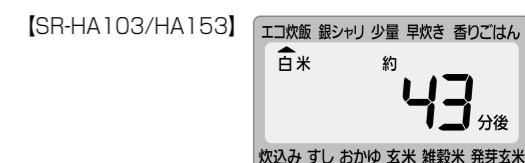
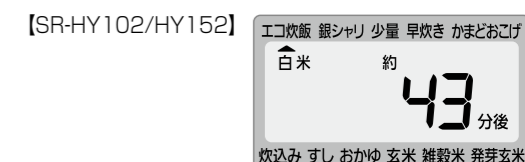
5 コースを確認し「炊飯」ボタンを押す

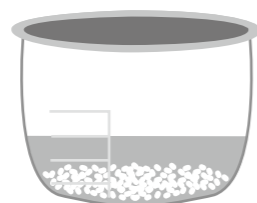
●お買い上げ時は「白米／エコ炊飯」に設定されています。
変更するときは（P.10）

炊飯 を押す ➡ 炊飯開始

【SR-HY102/HY152】

【SR-HA103/HA153】

●**炊き上がってブザーが鳴ったらむらしは終わっています。すぐにごはんをほぐしてください。**
（余分な水分を逃がすため）

●コードは正しく扱う。
・引き出すときは、赤テープ以上引き出さない。（破損の原因）
・戻すときは、コードのねじれを直してから、電源プラグを少し引くと戻る。

おいしさの3か条

水とお米は正しくはかる

お米はやさしく洗う

力を入れて洗うとお米が割れてべたつきやこげの原因になります。

炊飯に適した水を使う

水道水や浄水器を使った水がおすすめです。

●pHの高い（9より高い）アルカリイオン水は、べたつきや黄変の原因になります。

●硬度の高い（100以上）ミネラルウォーターは、ぱさつきやかたくなる原因になります。

こんなことにも気をつけて！

●**精米日の新しいお米を選ぶ**
●**お米は開封したら早めに食べる**
●**お米は冷蔵庫で保存する**

コースの使い分け

●お買い上げ時は、「白米／エコ炊飯」に設定されています。

お米の種類		コース	水位線	炊飯時間（目安）
白米 無洗米	標準の炊き方（時間と電力量に配慮）	**エコ炊飯** 少ない電力量で炊き上げます。	エコ炊飯	43分
	おいしさにこだわりたい	**銀シャリ**	白米	56分
	少しだけ炊く	**少量** 1.0Lタイプ（0.5～1.5カップまで） 1.44Lタイプ（0.5～2カップまで）	白米	48分
	早く炊く	**早炊き** ややかために炊き上がります。 あらかじめお米を浸しておくと和らぎます。	白米	25～35分
	香ばしいおこげをつける	**かまどおこげ**［SR-HY102/HY152］	白米	56分
	ほのかなおこげの香りと甘みを楽しむ	**香りごはん**［SR-HA103/HA153］ 1.0Lタイプ（0.5～2カップまで） 1.44Lタイプ（0.5～3カップまで）		
	炊込みごはんや炊きおこわを炊く	**炊込み**	白米 もち米を使うときは 炊きおこわ	48～54分 43～48分
	すしめしを炊く	**すし**	すしめし	47分
	おかゆを炊く	**おかゆ** 全がゆと水分の多い5分がゆが炊けます。	おかゆ（全または5分）	50～67分
玄米	玄米を炊く	**玄米**	玄米	110～120分
雑穀米	雑穀米を炊く	**雑穀米** 市販の袋に水加減などの記載があるときは、それに従う。	白米（市販品の表示）お好みで調整	50～56分
発芽玄米（分づき米/胚芽米）	発芽玄米や分づき米、胚芽米を炊く	**発芽玄米** 市販の袋に水加減などの記載があるときは、それに従う。	白米（市販品の表示）お好みで調整	50～70分

●**分づき米とは、**玄米から「胚芽とぬか層」の一部を取り除いたお米です。約3割取り除いたものが3分づき米、約5割取り除いたものが5分づき米となり、数字が大きくなるほど白米に近づきます。
●**胚芽米とは、**胚芽を残して精米したお米です。ビタミンB1やビタミンEを多く含みます。
●**炊飯時間は、**炊飯開始直後に炊き上がるまでの時間を表示します。ただし、「早炊き・炊込み・おかゆ・玄米・雑穀米・発芽玄米」を選ぶと、炊飯開始直後は現在時刻を表示し、炊き上がりの約10分前から、炊き上がるまでの時間を表示します。

エコ炊飯

■お買い上げ時の設定です。
炊飯時間と消費電力量に配慮してごはんを炊き上げます。

消費電力量の比較

	SR-HY102／HA103（3カップ炊飯時）	SR-HY152／HA153（4カップ炊飯時）
エコ炊飯	153Wh	193Wh
銀シャリ	221Wh	265Wh

省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による

お知らせ

●ごはんがかたく感じるときは、次のようにすると和らぎます。
①炊き上がってほぐしてから、しばらく置く。
②次回炊飯するときは、水の量を増やす。（水位線より1～5mm程度が目安）
③あらかじめお米を浸してから「炊飯」ボタンを1回押して炊飯する。

銀シャリ

■おいしさにこだわって炊き上げます。

時間をかけて炊飯し、甘み・うまみを引き出します。

【SR-HY102/HY152】

■釜底にきつね色のおこげができます。
全体をほぐしてお召し上がりください。

お知らせ

●炊飯量やお米の銘柄、季節などの炊飯条件によっておこげの濃さは変わります。（P.23）
●風味を楽しんでいただくため、炊きたてがおすすめです。
冷めるとおこげ部分がかたくなることがあります、また、保温すると風味を感じづらくなります。

【SR-HA103/HA153】

■ほのかなおこげの香りと甘みが楽しめるごはんです。
全体をほぐしてお召し上がりください。

お知らせ

●炊飯量は、**1.0 Lタイプは2カップまで、1.44Lタイプは3カップまで**です。
●風味を楽しんでいただくため、炊きたてがおすすめです。
保温すると風味を感じづらくなります。
●釜底にこげ色がつくことがあります。

コースを変更して炊く

「銀シャリ」に変更して炊く

●お買い上げ時は、「白米／エコ炊飯」に設定されています。

「銀シャリ」を選ぶ

コース を押して「▲」を「銀シャリ」に合わせる

【SR-HY102/HY152】

【SR-HA103/HA153】

●予約をして炊くときは（P.13）

「炊飯」ボタンを押す

点滅

炊 飯 を押す ➡ 炊飯開始

【SR-HY102/HY152】

【SR-HA103/HA153】

●炊き上がってブザーが鳴ったら、むらしは終わっています。すぐにごはんをほぐしてください。（余分な水分を逃がすため）

●操作を取り消すとき

お米を浸してから炊かれるお客様へ

本機の炊飯時間には、お米の吸水時間が含まれています。
あらかじめ浸したときは、下記の手順で炊くと、吸水時間を短くし（P.27）、浸した米のべたつきを抑えて炊き上げます。

1 コースを確認する
（炊きたいコースに▲を合わせる）

2 炊 飯 を２回続けて押す
（１回だけ押すと、やわらかめになります）

【SR-HY102/HY152】 【SR-HA103/HA153】

点灯　点灯

●炊き上がりの約１０分前から、炊き上がるまでの時間を表示します。

お願い

● １３時間以上（夏場など水温が高いときは８時間以上）水に浸さないでください。（においの原因）

お知らせ

●「炊込み」「おかゆ」「玄米」には使えません。
●夏場３０分以上、冬場１時間以上浸したときにご使用ください。

お知らせ

●目の不自由な方のために、「炊飯」と「取消／切」ボタンには、凸部（「●」「▬」）があります。
●ボタン操作時の基準点（例：「コース」ボタンは「白米／エコ炊飯」）を分かりやすくするために、ブザー音を「ピピッ」に変えています。

コースを選んで炊く

コースを選ぶ

コース を押して「▲」を炊きたいコースに合わせる

●押すたびに「▲」が移動し、下記の順番にコースを選ぶことができます。

使い始めや、前回『白米』を炊いたとき

【SR-HY102/HY152】 【SR-HA103/HA153】

1 「白米」が表示され、「▲」が順に移動します。

2 「無洗米」が表示され「▲」が順に移動します。

前回『無洗米』を炊いたとき

上記手順が **2** **1** の順に入れ替わります。

「炊飯」ボタンを押す

点滅

炊 飯 を押す ➡ 炊飯開始

お知らせ

●「白米」「無洗米」は記憶されます。（「エコ炊飯」「銀シャリ」はコースも記憶されます）
●「お手入れ」は選択したときに表示されます。

保温する

保温を切るときは 取消/切 を押したあと電源プラグを抜く

●保温中に再加熱をするとき
●再度、保温するとき

保温（自動）

●炊き上がると全コース自動的に保温になります。
（すぐにごはんをほぐしてください）

○	●エコ炊飯　●銀シャリ　●少量 ●早炊き　●すし
	●かまどおこげ【SR-HY102/HY152】　●香りごはん【SR-HA103/HA153】 炊き上がり直後の風味や食感は、時間とともに減少します
× 自動的に保温になりますが、おすすめできません	●炊込み ふた加熱板がさびたり、食味低下の原因
	●おかゆ のり状になる原因
	●玄米　●雑穀米　●発芽玄米（分づき米／胚芽米） 食味低下の原因

お願い

●24時間以上の保温はしないでください。
●高温多湿の地域にお住まいの方は、
保温温度を60→74に上げてください。(P.24)（保温臭がしやすいため）
●保温臭が気になるときは、
お手入れ機能（P.19）を使用後、保温温度を60→74に上げてください。(P.24)
●保温中、においや露が多く付くのを防ぐために、
ごはんが入ったまま、保温を取り消したり、電源プラグを抜いて、そのまま放置しないでください。
●においの発生を防ぐために、
しゃもじを入れたまま保温しないでください。

お知らせ

●保温の経過時間は、１時間単位で23時間まで表示します。（１時間未満は、「0」を表示）
●24時間を超えると、現在時刻を表示します。

再加熱（手動）

●保温中のごはんをあつあつにします。

1 保温中の
ごはんをほぐす

2 「保温／再加熱」ボタンを押す

点灯

保温 再加熱 を押す ➡ 再加熱開始

保温 再加熱 ― 点滅（約５～７分間）

●ブザーが鳴ったら、すぐにごはんをほぐしてください。
そのままお召し上がりいただけます。

お知らせ

●次の場合は再加熱できません。
・ごはんが冷めているとき（ブザーが４回鳴る）
・保温中でないとき
●２回以上繰り返し再加熱すると、食味低下の原因になります。

予約する

取消/切　予約1・2　炊 飯
3　5　4

●操作をやり直すとき
●予約を取り消すとき

予約

●**炊き上がり時刻は、２通り設定できます。**（次に変更するまで記憶）
（お買い上げ時の設定：「予約１」が5:00、「予約２」が18:00）

例：午前７時30分に合わせる場合

1 現在時刻が合っているか確認する
●合っていないときは、右の手順に従って合わせる。

2 コースを確認する
（炊きたいコースに合わせる P.11）

3 「予約１」または「予約２」を選ぶ

●押すたびに変わります。
予約1 ↔ 予約2　　点滅する

4 炊き上がり時刻を合わせる

時 ― 進む（１時間単位）
分 ― 進む（10分単位）

●押し続けると早送りできます。　点滅する

5 「炊飯」ボタンを１回押す

点滅

を押す ➡ 予約完了

●炊き上がってブザーが鳴ったら、むらしは終わっています。すぐにごはんをほぐしてください。
（余分な水分を逃がすため）

現在時刻が合っていないとき

●時刻は24時間表示です。

1 電源プラグを差す

2 時 または 分 を１秒以上長押しする

●「ピッ」と鳴ったら指を離す。

点滅する

3 時刻を合わせる

時 ― 進む（１時間単位）
分 ― 進む（１分単位）

19:07

点滅が止まれば完了

●押し続けると早送りできます。

●炊飯・保温・予約中は、時刻設定できません。
●リチウム電池が消耗すると、電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約などの記憶内容が消えます。(P.20)
●電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。
電池交換される場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.26）へご依頼ください。

■予約完了後に現在時刻を見たいとき

お知らせ

●炊き上がり時刻までの時間が短すぎると、予約できません。(P.27「予約可能時間」参照)
●「早炊き」「炊込み」は、予約できません。発酵の早い自家製発芽玄米もおすすめできません。
●13時間以上（夏場など水温が高いときは８時間以上）の予約は、お米が発酵し、においの原因になります。
●予約炊飯では、炊飯残時間を表示しません。
●予約炊飯では、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、こげたりする場合があります。

保温する　予約する

いろいろなごはんを炊く

炊込みごはん、炊きおこわをするときは…

●具の量は、お米1カップ当たり75g以下にする。**(多すぎるとうまく炊けません)**
●具は小さめに切り、お米の上にのせる。**(混ぜるとうまく炊けません)**
●すぐに炊飯する。(時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません)

五目ごはん

材料 (6人分) 1人分：309 kcal

白米……………………………3カップ
具
ごぼう・こんにゃく………………各30g
干ししいたけ……………………………2枚
油揚げ………………………………½枚
鶏肉(細切り)…………………………50g
にんじん(千切り)……………………50g
調味料
薄口しょうゆ・酒………………各大さじ1
みりん……………………………大さじ½
塩・即席だしの素…………………各小さじ½

1 準備する

ごぼう…ささがきにして水につける。
こんにゃく…さっとゆでて細切りにする。
干ししいたけ…ぬるま湯で戻したあと、細切りにする。
油揚げ…熱湯をかけて油抜きし、細切りにする。
白米を洗い、調味料を入れ、水を**白米水位線：3**まで入れ、よくかき混ぜて平らにする。
お米の上に具をのせる。(混ぜない)

2 コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

コース 炊込み ▶ 炊飯 を押す

3 仕上げる

ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

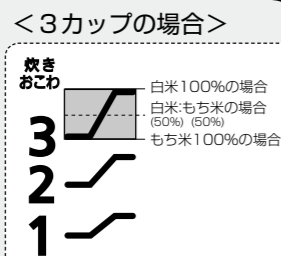
赤飯

材料 (6人分) 1人分：295 kcal

もち米……………………………3カップ
小豆……………………⅓カップ(50g)
小豆の煮汁(炊飯用に使う)
ごま塩………………………………適量

水加減について

●もち米100%で炊く場合と、白米を混ぜて炊く場合とで水加減が違います。

<3カップの場合>

1 小豆をゆでる

小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。
再び水を加え、弱火でかためにゆでる。
ゆで上がったら、煮汁は別容器に移して冷まし、小豆はざるに上げて、ぬれぶきんをかけておく。

2 炊く準備をする

もち米を洗い、ざるに上げ、ぬれぶきんをかけ、30分程度水けを切る。
内釜にもち米を入れ、小豆の煮汁を**炊きおこわ水位線：3の下の線**まで入れる。
足りないときは、水を加える。
もち米の上に小豆をのせる。(混ぜない)

3 コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

コース 炊込み ▶ 炊飯 を押す

4 仕上げる

ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、ごま塩を振る。

すしめしを作るときは…

●味をよくしみこませるために、ごはんが熱いうちにすしおけに移し、合わせ酢と混ぜ合わせる。
(すし酢は内釜で混ぜない)
●つやよく仕上げるために、うちわであおいで急速に冷ます。
●粘りが出ないように、しゃもじを寝かせ、ごはんを切るように手早く混ぜる。

手巻きずし

材料 (3～4人分)

白米……………………………3カップ
昆布…………………………5×5cm
焼きのり……………………………適量
A.合わせ酢
酢……………………………90mL
砂糖…………………………大さじ2½
塩……………………………小さじ1½
具
まぐろ・いか・えび・サーモン
いくら・きゅうり・卵・たくあん
かいわれ菜・アボカドなど…………適量

1 準備する

白米を洗い、水を**すしめし水位線：3**まで入れ、昆布をお米の上にのせる。

2 コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

コース すし ▶ 炊飯 を押す

3 すしめしを作る

Aを鍋に入れて軽く温め、合わせ酢を作る。
すしおけの内側を軽くぬらしておく。
ブザーが鳴ったら、昆布を取り出し、ごはんをすしおけに移す。
合わせ酢をごはんにまんべんなく振り入れ、切るように混ぜながら、うちわであおいで冷ます。
乾燥しないように、固く絞ったふきんをかける。

4 巻く

焼きのりに、すしめしと好みの具をのせて巻く。

おかゆを炊くときは…

●全がゆと5分がゆの水位目盛りがあるので、お好みにより炊き分ける。(5分がゆの方が水分が多いおかゆ)
●牛乳類は使用しない。(うまく炊けません)
●味付けは、炊き上がってからする。(調味料が沈殿してうまく炊けません)
●具を入れるときは、お米1カップ当たり150g以下にする。**(多すぎるとうまく炊けません)**
●ごはんからのおかゆはできません。

茶がゆ

材料 (4人分) 1人分：133 kcal

白米……………………………1カップ
濃いめのほうじ茶………………1300mL
調味料
塩……………………………………少々
飾り用
お茶の葉……………………………適量

1 準備する

白米を洗い、冷ましたほうじ茶を**おかゆ(5分)水位線：1**まで入れる。

2 コースを設定し「炊飯」ボタンを押す

コース おかゆ ▶ を押す

3 仕上げる

ブザーが鳴ったら、塩を加え、全体をかき混ぜて器に盛り、お茶の葉を散らす。

いろいろなごはんを炊く

玄米を炊くときは…

- ●炊飯時間が長いので、乾物の豆類も水で戻さず一緒に炊込むことができる。
  そのときは、玄米と豆類を合わせたカップ数まで水を入れる。
- ●水加減は、具を入れる前にする。
- ●具の量は、玄米１カップ当たり75g以下にする。**（多すぎるとうまく炊けません）**
- ●具は小さめに切ってお米の上にのせる。**（混ぜるとうまく炊けません）**

大豆とひじきの混ぜごはん

材料（6人分）　1人分：259 kcal

玄米……………………………2½カップ
大豆（乾燥）　……………　½カップ（65g）
具
芽ひじき（乾燥）　……………………　15g
油揚げ（細切り）　……………………１枚
調味料
濃口しょうゆ……………………大さじ2
塩・油…………………………　各適量

1 準備する
玄米と大豆を軽く洗い、内釜に入れる。
水を**玄米水位線：3**まで入れる。

2 コースを設定し「炊飯」ボタンを押す
コース　玄　米 ▶ 炊 飯 を押す

3 具を準備する
芽ひじき…20分ほど水で戻し、やわらかくする。
芽ひじきを油でいため、ひたひたの水で煮る。
水分がなくなってきたら、油揚げと調味料を入れ、さらに汁けがなくなるまで煮る。

4 仕上げる
ブザーが鳴ったら具を混ぜ、塩で味を調える。
（内釜で具を混ぜない）

雑穀米サラダ

材料（4人分）　1人分：285 kcal

白米……………………………１カップ
雑穀……………………………　30g
具
生ハム・赤ピーマン・黄ピーマン・
きゅうり・プロセスチーズ………　各50g
サニーレタス……………………３枚
黒オリーブ………………………　20g
ドレッシング
ワインビネガー（酢）　…………大さじ3
塩………………………………　小さじ½
こしょう…………………………　少々
オリーブ油………………………大さじ1
たまねぎ（みじん切り）　…………　50g

1 準備する
白米を洗い、水を**白米水位線：1**まで入れる。
白米の上に雑穀をのせる。
（市販品で水加減が記載されているときは、その内容に従う）

2 コースを設定し「炊飯」ボタンを押す
コース　雑穀米 ▶ 炊 飯 を押す

3 ドレッシングを混ぜる
ドレッシングを作り、炊きたてのごはんに混ぜる。
（内釜で混ぜない）

4 仕上げる
レタス以外の具を5mm程度の角切りにし、冷ましたごはんに混ぜる。
器にレタスを敷き、彩りよく盛りつける。

発芽玄米を炊くときは…

- ●水加減は、具を入れる前にする。
- ●具の量は、お米１カップ当たり75g以下にする。**（多すぎるとうまく炊けません）**
- ●乾物などは、必ず戻してから入れる。
- ●具は小さめに切ってお米の上にのせる。**（混ぜるとうまく炊けません）**

ライスバーガー

材料（6個分）　1個分：412 kcal

白米……………………………2カップ
発芽玄米（軽く洗う）　…………１カップ
大葉（6枚はみじん切り）…………　12枚
ハンバーグ
鶏ミンチ…………………………　300g
しいたけ（みじん切り）　…………3枚
長ねぎ（みじん切り）　……………　⅓本
卵……………………………………1個
かたくり粉…………………………大さじ3
下味用
濃口しょうゆ・酒………………各小さじ1
たれ
濃口しょうゆ・酒………………各大さじ3
砂糖・みりん・水溶きかたくり粉…各大さじ1
水…………………………………100mL

1 準備する
白米を洗い、白米の上に発芽玄米をのせ、水を**白米水位線：3**まで入れる。
（市販品で水加減が記載されているときは、その内容に従う）

2 コースを設定し「炊飯」ボタンを押す
コース　発芽玄米 ▶ 炊 飯 を押す

3 ハンバーグを作る
鶏肉に下味用のしょうゆ・酒で下味をつける。
ボウルに材料をすべて入れ、よくこねたあと、6等分して形を整え、フライパンで焼く。

4 たれを作る
鍋に水溶きかたくり粉以外の材料を入れ、煮立たせたあと、水溶きかたくり粉でとろみをつける。

5 ライスバンズを焼く
ブザーが鳴ったら、大葉（みじん切り）を混ぜ、12等分して薄丸型のライスバンズを作る。
フライパンでこんがり焼く。（油は引かない）

6 仕上げる
ハンバーグにたれをつけ、大葉といっしょにライスバンズに挟む。

おこげごはん（SR-HY102/HY152）を炊くときは…

- ●お米は洗いすぎず、とぎ水が少し白いくらいで炊飯する。（P.6）
- ●おこげを濃くしたい場合は、１時間以上浸水してから、「炊飯」ボタンを１回押して炊飯する。

梅としらすの混ぜごはん

材料（6人分）　1人分：284 kcal

白米……………………………3カップ
カリカリ小梅………………………40個
しらす干し…………………………　50g
塩…………………………………　適量
飾り用
青じそ（千切り）　…………………8枚
いり白ごま…………………………小さじ1

1 準備する
白米を洗い、水を**白米水位線：3**まで入れる。

2 コースを設定し「炊飯」ボタンを押す
コース　かまどおこげ ▶ 炊 飯 を押す

3 仕上げる
小梅は、種を取って小さく切る。ごはんに小梅としらすを混ぜ、塩で味を調えたら、器に盛って青じそといり白ごまをかける。

お手入れ

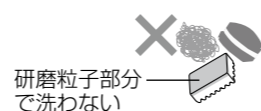
●電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
●本体に付いているパッキンは引っ張らないでください。（外れたり破れる原因）
●洗ったあとは、からぶきしてください。

初めて使うとき＆使うたびに

取り外してから、
やわらかいスポンジを使い台所用中性洗剤で洗う

炊込みごはんなど
調味料を使ったときは、早めに洗う
（においや腐敗・さびの原因）

内釜
しゃもじ
ふた加熱板

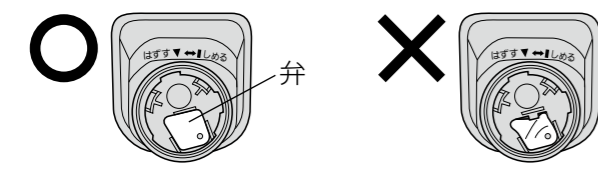
■次の物は使わない

金属たわし／ナイロンたわし など
ベンジン／シンナー／磨き粉／除菌アルコール／漂白剤 など
食器洗い乾燥機／食器乾燥器
蒸気ふた

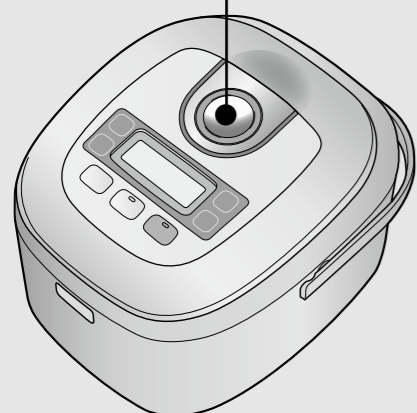
取り外して水洗いする。

●汚れが落ちにくいときは、振り洗いしてください。

■取り外し方
①引き上げて外す。
②左に回して外す。

■取り付け方（取り外しと逆の手順で）
①「▲」印を合わせ、「カチッ」と音がするまで右に回す。
②ふたに押し込む。

お願い
●弁は、取り外さないでください。
●弁の位置は、炊飯する前に確認してください。
（ずれたり、潜り込んだり、外れたまま使うと、食味低下の原因）

引っ張らない（破れ、ずれ、外れの原因）

ずれたとき

クリアフレーム ・ 上枠
【SR-HY102/HY152】　【SR-HA103/HA153】

固く絞ったふきんでふく。

お願い
●水などを流し込んで洗わないでください。

内釜（P.4）

台所用中性洗剤で洗う。

お願い
●洗いおけ代わりに使わないでください。
（ダイヤモンドフッ素樹脂被膜がはがれる原因）

ふたセンサー／釜底センサー

固く絞ったふきんでふく。

（汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽く磨いてからふく）

お知らせ
●汚れたまま使うと、ごはんがこげたりしてうまく炊けません。

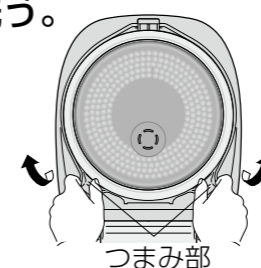
ふた内面／パッキン

固く絞ったふきんでふく。

蒸気ふたを外し、ふた内面と蒸気ふた取付部およびパッキンをふく。

ふた加熱板

台所用中性洗剤で洗う。

■取り外し方
両側のつまみ部を持ち、手前に引っ張る。

■取り付け方
①ふた加熱板の突起を上部のくぼみに入れる。
②つまみ部（両側）を本体（ふた）に「カチッ」と音がするまで押し込む。

お願い
●調味料を使った場合（炊込みごはんなど）は、早めに洗ってください。
（においや腐敗、さびの原因）

気になるときに

お手入れ機能

においが取れない、ふた加熱板や蒸気口の汚れが落ちにくいときに…

準備　①内釜の約８分目まで水を入れる
　　　②内釜を本体にセットし、ふたを閉める

1 コース を押して「お手入れ」を表示させる（P.11）

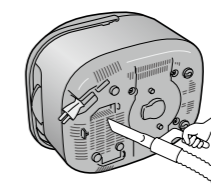
2 「炊飯」ボタンを押す

炊 飯 を押す ➡ お手入れ機能開始

3 約45分後、ブザーが鳴ったら
取消/切 を押す
●冷めてから、お湯を捨てる

●レモン１個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
●においや汚れは完全に取れないことがあります。

定期的に

本体底面（吸排気口）は

掃除機などで、ほこりやごみを取り除く。

故障かな？

サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

	症状	ここを確認！	ページ
予約	予約したのに すぐ炊き始める	●現在時刻は合っていますか？（24時間表示です） ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？	13 27
	予約した時刻に 炊き上がらない	●現在時刻は合っていますか？（24時間表示です） ●「炊飯」ボタンは押しましたか？	13 13
炊飯／保温中	炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が（最大約30分）長くなります。 ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。	— —
	音がする	●「ブーン」音→熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジー」音→IH（電磁誘導加熱）の通電音です。 ●「シュー」音→蒸気が噴き出す音です。	— — —
	蒸気口以外から 蒸気が漏れる	●ふたのパッキン部や内釜のふちにごはんが付いたり、内釜が変形していませんか？ ●ふた加熱板は、使うたびに洗い、正しくセットしていますか？	— 19
その他	ボタン操作が できない	●ボタンやボタンのランプが点灯していませんか？ →炊飯・予約・保温中は、ボタン操作ができません。 「取消／切」ボタンを押してから行ってください。	—
	再加熱ができない	●保温を切っていませんか？ ●ごはんが冷めていませんか？（ブザーが4回鳴ります） 50℃以下のときは、再加熱できません。	— —
	表示が消えた	●電源プラグを差すと、「8：30」を表示しますか？ 【表示する】リチウム電池が消耗しています。 電源プラグを差せば炊飯や保温はできますが、予約炊飯をする場合は、毎回現在時刻を合わせてください。 電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。 【表示しない】電子回路が故障しています。 →電池交換または修理をされる場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.26）へご依頼ください。	13
	電源プラグから 火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。 IH（電磁誘導加熱）方式固有のもので、故障ではありません。	—

■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは販売店にご相談ください。

こんな表示が出たら

エラー表示	ここを確認！	ページ
U10	●内釜はセットされていますか？ →専用の内釜をセットし、ふたを閉めて再度操作してください。 ※それでも表示が消えないときは、「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、再度操作してください。	–
U12	●内釜の底やふた加熱板、ふたセンサー、釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか？ →異物や汚れを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。 ●水の量が多くないですか？ →「取消／切」ボタンを押してください。 （次に炊飯するときは、水を少なめに） ※このエラー表示が出ると、自動で保温にならないことがあります。保温する場合は、上記の対応をしたあと、「保温」ボタンを押してください。	4 –
U14	●96時間を超える保温をしていませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。	–
U15	●ふたが開いていませんか？ ●蒸気ふたは付いていますか？ →紛失したときは、販売店でご購入ください。 蒸気ふたがなくても炊飯・保温はできますが、 ①おいしさは低下します。（保温の場合は、ごはんが乾燥します） ②ふきこぼれることがあります。 ③炊き上がったあと、再度「U15」を表示することがあります。 ●蒸気ふたの中に、異物や汚れがありませんか？ →きれいに洗ってから取り付けてください。 ●蒸気ふたの下の部分が外れていませんか？ →カチッと音がするまで回して取り付けてください。 ※このエラー表示が出ると、自動で保温にならないことがあります。保温する場合は、上記の対応をしたあと、「保温」ボタンを押してください。	– 18 – 18
U17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 →「取消／切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。	–
U25	●本体底の吸排気口がほこりなどで詰まっていませんか？ →次の手順でほこりを取り除いてください。 ①「取消／切」ボタンを押したあと電源プラグを抜く。 ②本体が冷めたら内釜を取り出す。 ③本体底の吸排気口のほこりを取り除く。 ●じゅうたんなどの上で使っていませんか？ →風通しのよい場所（テーブルの上など）でお使いください。	19 –

上記の対応をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

H01~H09	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。	–

こんなときは

故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

やわらかい（べたつく）

- **●お米や水は、正確にはかりましたか？**（P.6）
- **●割れ米が多く混ざっていませんか？**
- **●長時間水に浸していませんか？**（長時間の予約炊飯など）
  →予約炊飯のときは、水を少なめにしてください。（水位線より１～2mm程度が目安）
- ●お湯で洗米していませんか？
- ●規定量以上のお米を「少量」コースで炊いていませんか？
  （1.0 Lタイプ：0.5～1.5カップ、1.44 Lタイプ：0.5～2カップ）
- ●炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？
- ●新米を炊くときは、通常より水を減らしましたか？（水位線より１～2mm程度が目安）
- ●水に浸したお米を炊くときに、「炊飯」ボタンを１回だけ押していませんか？
  →水に浸したお米を炊くときは、「炊飯」ボタンを２回続けて押してください。（P.10 お米を浸してから炊かれるお客様へ）
  または「早炊き」コースで炊いてください。
- ●洗米後にざるに上げたまま放置して、お米にひびが入っていませんか？（P.6）
- ●「発芽玄米」コースを使って、分づき米を炊いているときや発芽玄米に白米を混ぜて炊いているときは、分づきの度合いや混ぜる白米の量によってべたつくことがあります。
  →「白米」コースで炊いてください。
- ●かためのごはんがお好みですか？
  →水を少なめにしてください。（水位線より１～2mm程度が目安）

かたい（芯がある、ぱさつく、表面がべたつき芯が残る）

- **●お米や水は、正確にはかりましたか？**（P.6）
- **●「早炊き」コースで炊いていませんか？**
- ●充分水に浸さずに、「炊飯」ボタンを続けて２回押していませんか？
  （夏場は30分以上、冬場は１時間以上が目安）
- ●夏場のお米を炊くときは、通常より水を増やしましたか？（水位線より１～2mm程度が目安）
- ●夏場のお米、分づき米、胚芽米はぱさつく傾向があります。
  →やわらかめにしたいときは、水に浸してから炊いてください。
- ●やわらかめのごはんがお好みですか？
  ①水を多めにしてください。（「エコ炊飯」コースは、水位線より１～5mm程度　他のコースは、水位線より１～2mm程度）
  ②水に浸してから（30分～２時間程度）炊いてください。
  ③「エコ炊飯」コースをお使いの場合は、「銀シャリ」コースをお試しください。
  →上記の対応をしても改善しないときは、「お米の性質や状態によってお好みに炊けないとき」（P.25）をお試しください。

こげる

- **●「香りごはん」コース**（SR-HA103/HA153のみ）**で炊いていませんか？**
  「香りごはん」コースで炊くと、こげ色が付くことがあります。
- **●精米や洗米は、充分しましたか？**
- **●ふたセンサーや釜底センサー、内釜の底、本体内部に汚れや異物が付いていませんか？**
- **●無洗米を使っていませんか？**
  無洗米を使うとこげやすくなります。
  →「無洗米」コースで炊いてください。
  →炊く前に、軽く水洗いすると和らぎます。
- **●予約炊飯していませんか？（長時間水に浸していませんか？）**
- ●割れ米が多く混ざっていませんか？
- ●洗米後にざるに上げたまま放置して、お米にひびが入っていませんか？（P.6）
- ●調味料を入れて炊いていませんか？（炊込みごはんなど）
- ●分づき米、胚芽米は、白米に比べてこげやすくなります。
- ●底にできるきつね色のこげは、故障ではありません。

症　状	ここを確認！
露が付く におう 黄ばむ	●炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？ ●保温中に、ごはんが入ったまま電源プラグを抜いていませんか？ ●24時間以上保温していませんか？ ●冷めたごはんを継ぎ足して保温していませんか？ ●精米や洗米は、充分しましたか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。 →内釜やふた加熱板、蒸気ふたを念入りに洗ってください。 →においが取れないときは、「お手入れ機能」を使ってください。（P.19） ●お米の種類により、炊き上がり後のごはんが黄色く見えることがあります。
乾燥する	●24時間以上保温していませんか？ ●繰り返し再加熱をしていませんか？ ●蒸気ふたは、正しく取り付けていますか？ ●ふたのパッキン部や内釜のふちにごはんが付いたり、内釜が変形していませんか？
おかゆがのり状になる	●長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など） ●おかゆを保温していませんか？
薄い膜ができる	●洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？ ●お米のぬか分が残っていませんか？ （オブラート状の薄い膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので、害はありません）
ごはんが内釜にこびりつく	●お米の種類にもよりますが、やわらかいごはんや粘りのあるごはんは、こびりつきやすいことがあります。
【SR-HY102/HY152】 かまどおこげのおこげが薄い	●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.6） ●お米を洗いすぎていませんか？（P.6） ●季節・炊飯量・水加減・お米の銘柄・浸水時間などの条件でおこげの濃さは変わります。 **<おこげが薄くなる傾向>** ①新米を炊いたとき　②炊飯量が多いとき　③水加減が多いとき ④やわらかく炊けるお米（魚沼産コシヒカリ、宮城産ひとめぼれ、ミルキークイーンなどの銘柄や、低アミロース米、精米度が高めのお米）を炊いたとき ⑤２時間以内の浸水で、「炊飯」ボタンを２回押しして炊いたとき **<おこげが濃くなる傾向>** ①おこげの色がつきやすい炊飯量（1.0Lタイプは1.5～2.5カップ、1.44タイプは2.5～4カップ）のとき ②１時間以上の浸水で、「炊飯」ボタンを１回押しして炊いたとき
【SR-HA103/HA153】 香りごはんの香りが弱い	●規定量以上のお米を「香りごはん」コースで炊いていませんか？ （1.0Lタイプは2カップ、1.44Lタイプは3カップまで） ●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.6） ●お米を洗いすぎていませんか？（P.6） ●季節・炊飯量・水加減・お米の銘柄・浸水時間などの条件で香りの強さは変わります。 **<おこげの香りが弱くなる傾向>** ①新米を炊いたとき ②水加減が多いとき ③やわらかく炊けるお米（魚沼産コシヒカリ、宮城産ひとめぼれ、ミルキークイーンなどの銘柄や、低アミロース米、精米度が高めのお米）を炊いたとき ④２時間以内の浸水で、「炊飯」ボタンを２回押しして炊いたとき →１時間以上浸水してから「炊飯」ボタンを１回押しして炊いてください。
炊き上がったごはんの表面がへこんでいる	●ＩＨ（電磁誘導加熱）の特長である強い火力によるものです。異常ではありません。

■上記の対応をしても改善しないときは、P.24～25の手順を見ながら設定を変更してください。

こんなときは

P.22～23の対応をしても症状が改善しないときなどは、
設定を変更することができます。

●手順１は、「白米」または「無洗米」の「早炊き」コースに合わせてください。
●手順２・３・４は、それぞれ16秒以内に完了してください。
16秒以上何も操作しなかったときは、現在時刻表示に戻ります。（設定できていません）
→始めからやり直してください。
●設定完了後は現在時刻表示に戻ります。
●元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

保温中、ふた加熱板や内釜に露が多く付くとき

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温 再加熱 を押す　受付音（ピッ）はしません
予約1･2 を押す　受付音（ピッ）はしません
保温 再加熱 を押す　01

3 炊飯 を押す　60

4 コース を押して「62」を表示させる
押すごとに「62→74→76→72→60→62」の順に変わります

４秒後に完了
完了 62

お知らせ
●工場出荷時は「60」です。

ごはんの保温温度を上げたいとき（60→74に上げる）

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温 再加熱 を押す　受付音（ピッ）はしません
予約1･2 を押す　受付音（ピッ）はしません
保温 再加熱 を押す　01

3 炊飯 を押す　60

4 コース を押して「74」を表示させる
押すごとに「62→74→76→72→60→62」の順に変わります

４秒後に完了
完了 74

お願い
●12時間を超える保温はしないでください。
●変更後、においがするときは「76」、変色・乾燥するときは「72」に変更してください。

お知らせ
●工場出荷時は「60」です。

ごはんのこげが気になるとき

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温 再加熱 を押す　受付音（ピッ）はしません
予約1･2 を押す　受付音（ピッ）はしません
保温 再加熱 を押す　01

3 コース を押して「02」を選ぶ　02
炊飯 を押す　So:HI

4 コース を押して「So:Lo」を表示させる
押すごとに「So:Lo」「So:HI」「So:Lo」…の順に変わります

４秒後に完了
完了 So:Lo

お米の性質や状態によってお好みに炊けないとき

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温 再加熱 を押す　受付音（ピッ）はしません
予約1･2 を押す　受付音（ピッ）はしません
保温 再加熱 を押す　01

3 コース を２回押して「03」を選ぶ　03
炊飯 を押す

4 コース を押して「 」を表示させる
押すごとに「 」がついたり消えたりします

４秒後に完了
白米 完了

お知らせ
●変更すると「無洗米」「エコ炊飯」「少量」は選べません。
「白米／銀シャリ」を使用し、水位線は「白米」に合わせる。

終了音を消したいとき（炊飯・再加熱・お手入れの終了音を消す）

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温 再加熱 を約10秒間押す
完了 OFF

お知らせ
●変更しても、ボタンの受付音は消えません。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・使いかた・お手入れなどは

■まず、お買い上げの販売店へ ご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名

電話（　　　）　－

お買い上げ日　　年　　月　　日

修理を依頼されるときは

「故障かな?」「こんな表示が出たら」「こんなときは」（20～25ページ）でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

- ●製品名　ＩＨジャー炊飯器
- ●品　番
- ●故障の状況　できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。　保証期間：お買い上げ日から本体１年間

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は次の内容で構成されています。

- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
- 部品代　部品および補助材料代
- 出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間　6年

当社は、このＩＨジャー炊飯器の補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後６年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。 http://panasonic.co.jp/cs/

●修理に関するご相談は

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル **0120-878-554**　携帯・PHS OK
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地の「修理ご相談窓口」におかけください。

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**　携帯・PHS OK
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

■上記番号がご利用いただけない場合　**06-6907-1187**

■FAX　フリーダイヤル　**0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan

Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787

Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

■各地域の修理ご相談窓口　※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話	所在地
北海道地区	札幌	☎(011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎(0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎(0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎(0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青森	☎(017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋田	☎(018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎(019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎(022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎(023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎(024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃木	☎(028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎(027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎(029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎(048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎(043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎(03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山梨	☎(055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎(045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新潟	☎(025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎(076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎(076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎(0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎(0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎(054)287-9000	静岡市葵区千代田7丁目7-5
	愛知	☎(052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎(058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	高山	☎(0577)33-0613	高山市花岡町3丁目82
	三重	☎(059)254-5520	津市久居野村町字山神421

地区	窓口	電話	所在地
近畿地区	滋賀	☎(077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京都	☎(075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎(06)6359-6225	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈良	☎(0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎(073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵庫	☎(078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎(0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎(0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎(0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎(0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎(0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎(086)242-6236	岡山市北区田中138-110
	広島	☎(082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎(083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎(087)868-6388	高松市勅使町152-2
	徳島	☎(088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎(088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎(089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎(092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎(0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎(095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎(097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎(0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎(096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	天草	☎(0969)22-3125	天草市港町18-11
	鹿児島	☎(099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大島	☎(0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖縄	☎(098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　1109

【ご相談におけるお客様の個人情報などのお取り扱いについては裏表紙をご覧ください】

仕様

コース	お米	炊飯時間の目安（分）・（　）内は「炊飯」ボタンを２回続けて押したとき	保温※	予約可能時間	炊飯容量（カップ数）・（　）内は、具を入れて炊くとき	
					1.0Lタイプ	1.44Lタイプ
エコ炊飯	白米・無洗米	43（35～42）	○	50分前～	0.5～5.5	0.5～8
銀シャリ	白米・無洗米	56（42～50）		70分前～		
少量	白米・無洗米	48（30～32）	○	60分前～	0.5～1.5	0.5～2
早炊き	白米	25～32（23～30）	○	－	0.5～5.5	0.5～8
	無洗米	30～35（28～33）				
かまどおこげ【SR-HY】	白米・無洗米	56（42～50）	○	70分前～	0.5～5.5	0.5～8
香りごはん【SR-HA】	白米・無洗米	56（37～45）	○	70分前～	0.5～2	0.5～3
炊込み	白米・無洗米	48～54	×	－	1～4	1～6
		炊きおこわ　43～48			1～3	
すし	白米・無洗米	47（26～34）	○	60分前～	1～5.5	1～8
おかゆ	白米・無洗米	50～67	×	70分前～	全がゆ　0.5～1.5（0.5～1）	全がゆ　0.5～2（0.5～1.5）
					5分がゆ　0.5～1　（0.5）	5分がゆ　0.5～1.5（0.5～1）
玄米		110～120	×	130分前～	1～3（1～2）	1～6（1～5）
雑穀米		50～56（32～40）	×	60分前～	0.5～4	0.5～6
発芽玄米		50～70（32～50）	×	60分前～	0.5～4（0.5～3）	0.5～6（0.5～5）

※「×」印も、自動的に保温になりますが、おすすめできません。（P.12）

		SR-HY102	SR-HA103	SR-HY152	SR-HA153
電源		交流 100 V　50 ／ 60 Hz			
消費電力（約）	炊飯時	1200 W		1300 W	
	保温時	900 W（16.2 Wh※1）		900 W（17.6 Wh※1）	
コードの長さ		1.0 m			
質量（約）		4.8 kg	4.7 kg	5.1 kg	5.0 kg
大きさ（幅×奥行×高さ）		25.5 cm × 33.0 cm × 21.8 cm（45.5 cm※2）		25.5 cm × 33.0 cm × 24.5 cm（48.2 cm※2）	

- ●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
- ●電源が“切”の状態での消費電力は、約0.6Wです。（電源プラグを接続した状態）
- ●（※1）は、1時間当たりの保温時消費電力量です。
- ●（※2）は、ふたを開けたときの高さです。
- ●この製品は、日本国内用に設計（電源周波数50Hz／60Hzの切替は不要）されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

	SR-HY102／HA103	SR-HY152／HA153
最大炊飯容量	1.0 L	1.44 L
区分名	B	C
蒸発水量	29.8 g	15.8 g
年間消費電力量	79.7 kWh/ 年	116 kWh/ 年
1回当たりの炊飯時消費電力量	153 Wh	193 Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	16.2 Wh	17.6 Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.70 Wh	0.69 Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.62 Wh	0.62 Wh

注記
- ●1回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米／エコ炊飯」コースでの電力量です。
- ●1時間当たりの保温時消費電力量は、工場出荷時の保温設定での電力量です。
- ●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- ●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
- ●蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

内釜は販売店やパナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でお買い求めいただけます。

- SR-HY102 ：（品番）ARE50-D26
- SR-HY152 ：（品番）ARE50-D25
- SR-HA103 ：（品番）ARE50-D24
- SR-HA153 ：（品番）ARE50-D23

CLUB Panasonic Pana Sense

http://club.panasonic.jp/mall/sense/

【ご相談窓口における個人情報のお取り扱い】

パナソニック株式会社およびパナソニックグループ関係会社（以下「当社」）は、お客様の個人情報をパナソニック製品に関するご相談対応や修理サービスなどに利用させていただきます。併せて、お問い合わせ内容を正確に把握するため、ご相談内容を録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいておりますので、ご了承願います。当社は、お客様の個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に個人情報を開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

愛情点検 長年ご使用の IH ジャー炊飯器の点検を！

こんな症状はありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱い。
- 本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 炊飯中、底部のファンが回っていない。

ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

パナソニック株式会社 キッチンアプライアンスビジネスユニット

〒673-1447 兵庫県加東市佐保５番地

RZ19-D251
S0710Y10610